



CE1000TD

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

Planet First 100% Recycled Paper

คู่มือนี้พิมพ์จากกระดาษรีไซเคิล 100%

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ที่

www.samsung.com/register

SAMSUNG





สารบัญ

ไทย

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

ฉันต้องการปรุงอาหาร

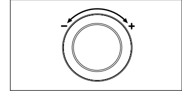
1. วางอาหารในเตาอบ
กดปุ่ม **ระดับพลังงาน**



2. กดปุ่ม **ระดับพลังงาน** จนกว่าระดับพลังงานที่ต้องการปรากฏขึ้น



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดย หมุน**ปุ่มบิด**ตามต้องการ



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)



__ผลลัพธ์:__ การอบจะเริ่มต้น

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ฉันต้องการเพิ่มเวลาอบอีก 30 วินาที

วางอาหารเอาไว้ในเตาอบ
แล้วกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มอีกครั้งละ 30 วินาทีตามที่คุณต้องการ







ฉันต้องการละลายอาหารแช่แข็ง

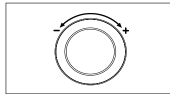
1. วางอาหารในเตาอบ
   กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง**

   ละลายน้ำแข็ง Defrost

2. เลือกประเภทอาหารโดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** จนกว่าประเภทอาหารที่ต้องการจะปรากฏ

   ละลายน้ำแข็ง Defrost

3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดย หมุน**ปุ่มบิด**ตามต้องการ



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

   เริ่มทำงาน / +30 วินาที Start / +30 sec

   ผลลัพธ์: เริ่มต้นการละลายน้ำแข็ง

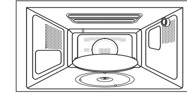
   - เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

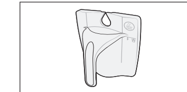
ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปทั่วพื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ หลังจากที่ใช้ฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของช่องเตาอบได้อย่างง่ายดาย

- ใช้ฟังก์ชันนี้เฉพาะหลังจากที่เตาอบเย็นสนิทเท่านั้น (อุณหภูมิปกติ)
- น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น
- เพื่อให้การทำความสะอาดสมบูรณ์ยิ่งขึ้น โปรดใช้ฟังก์ชันกำจัดกลิ่นหลังจากการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- หากมีการเปิดประตูเตาอบในระหว่างการทำงาน ระบบจะแสดงข้อความ “E-47” (น้ำที่อยู่ในเตาอบจะร้อนมาก เนื่องจากมีการทำความสะอาดด้วยไอน้ำอยู่)

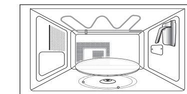
1. เปิดประตู



2. เติมน้ำตามเส้นบอกระดับน้ำภายนอกถ้วยน้ำ (เส้นนี้เท่ากับประมาณ 30 มิลลิลิตร)



3. โปรดใส่ถ้วยน้ำที่ด้านขวาของเตาอบ

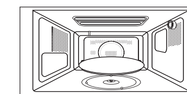


4. ปิดประตู

5. กดปุ่ม **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** (ไฟจะสว่างระหว่างการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)

   ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Steam Clean

6. เปิดประตู



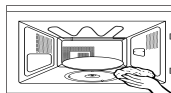
ไทย







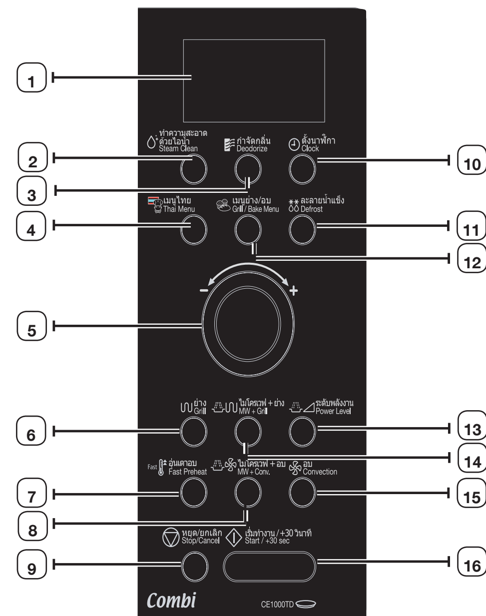
7. โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน นำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาษอเนกประสงค์



คำเตือน!

- ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด **“ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ”** เท่านั้น
- เมื่ออบอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

แผงควบคุม

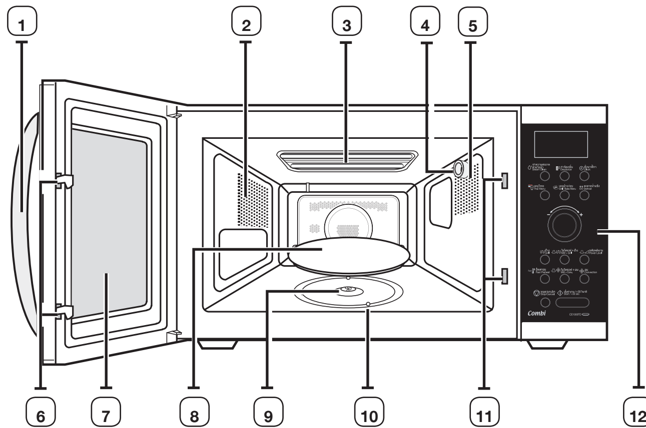


1. จอแสดงผล
2. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
3. ปุ่มกำจัดกลิ่น
4. ปุ่มเมนูไทยอัตโนมัติ
5. ปุ่มบิด
6. ปุ่มย่าง
7. ปุ่มการเลือกอุ่นเตาอบอัตโนมัติ
8. ปุ่มไมโครเวฟ + อบ
9. ปุ่มหยุด/ยกเลิก
10. ปุ่มตั้งนาฬิกา
11. ปุ่มละลายน้ำแข็ง
12. ปุ่มเมนูอบอัตโนมัติ
13. ปุ่มระดับพลังงาน
14. ปุ่มไมโครเวฟ + ย่าง
15. ปุ่มอบ
16. ปุ่มเริ่มทำงาน/+30 วินาที





เตาอบ



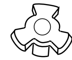
1. ที่จับประตู
2. ช่องระบายอากาศ
3. ขดลวดความร้อน
4. ที่ใส่ถ้วยน้ำ
5. ช่องระบายอากาศ
6. สลักประตู
7. ประตู
8. จานหมุน
9. เฟืองของจานหมุน
10. วงแหวน
11. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
12. แผงควบคุม

อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

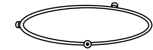
1. **เฟือง** เพื่อวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ

   วัตถุประสงค์ : เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



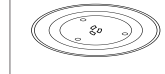
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

   วัตถุประสงค์ : วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



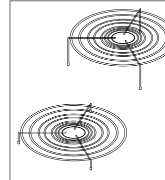
3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

   วัตถุประสงค์ : จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



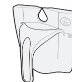
4. **ตะแกรงโลหะ** (ตะแกรงสูง, ตะแกรงต่ำ) เพื่อวางบนจานหมุน

   วัตถุประสงค์ : คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้เพื่ออบอาหารสองจานในเวลาเดียวกัน โดยวางจานเล็กไว้บนจานหมุน และวางจานที่สองบนตะแกรง **คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบ ย่าง ใช้ความร้อน และการอบแบบผสม**



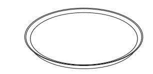
5. **ถ้วยน้ำสำหรับทำความสะอาด** เพื่อวางไว้ที่ด้านขวาของเตาอบ

   วัตถุประสงค์ : ถ้วยน้ำสามารถใช้ในการทำความสะอาด



6. **จานอบเกรียม** สำหรับวางบนจานหมุน

   วัตถุประสงค์ : จานอบเกรียมนี้ใช้สำหรับอบอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลือง ในการอบอาหารแบบไมโครเวฟ ย่าง และแบบผสม และทำให้แป้งของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ากรอบ







การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- คำแนะนำการใช้งาน
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

ไทย

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย โปรดอ่านโดยละเอียดและเก็บไว้อ้างอิงในอนาคต ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัย ในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้ สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษาและใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอาจอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อ ศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน



อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**



อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**

 คำเตือน: อันตรายจากไฟ

 คำเตือน: พื้นผิวร้อน

 คำเตือน: ไฟฟ้า

 คำเตือน: วัตถุที่ระเบิดได้

 ห้ามทำ

 ห้ามถอดประกอบ

 ห้ามสัมผัส

 ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด

 ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบที่ผนัง

 ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด

 ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ

 หมายเหตุ

 ข้อมูลสำคัญ

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล





(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอุปกรณ์ Group 2 Class B ISM คำนิยามของ Group 2 ซึ่งมีอุปกรณ์ ISM ทั้งหมด ซึ่งมีพลังงานความถี่วิทยุที่สร้างขึ้นและ/หรือใช้ในรูปของรังสีแม่เหล็กไฟฟ้า สำหรับการใช้กับวัสดุ และอุปกรณ์ EDM และอุปกรณ์เชื่อมโลหะ สำหรับอุปกรณ์ Class B คืออุปกรณ์ที่เหมาะสำหรับการใช้งานในสถานที่พักอาศัย และในสถานที่ซึ่งเชื่อมต่อกับ เครือข่ายพลังงานแรงดันไฟฟ้าต่ำ ซึ่งจ่ายให้กับอาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับการใช้งานในครัวเรือน

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

คำเตือน				
ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมเตาไมโครเวฟ	✓	✓	✓	✓
ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่น	✓	✓	✓	✓
เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ	✓	✓	✓	✓
ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ	✓	✓	✓	✓
อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ	✓	✓	✓	✓
นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง	✓	✓	✓	✓
ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ	✓	✓	✓	✓
ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ	✓	✓	✓	✓
ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก	✓	✓	✓	✓
ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่	✓	✓	✓	✓
ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด	✓	✓	✓	✓
ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก	✓	✓		
ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์	✓	✓		✓
ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อ หรือหม้อแปลงไฟฟ้า	✓	✓	✓	
ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ	✓	✓	✓	
ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ	✓	✓	✓	✓
อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก	✓	✓		
ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ	✓	✓		
ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ	✓	✓	✓	
ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง	✓	✓		
โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้	✓	✓	✓	✓
อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน	✓	✓	✓	✓

ไทย



ไทย

	โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ	✓		✓	✓
	เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้ (รุ่นสำหรับวางบนเคาน์เตอร์เท่านั้น)	✓	✓	✓	✓
	คำเตือน: เด็กควรใช้ภายใต้การดูแลของผู้ใหญ่เท่านั้น เมื่อเตาไมโครเวฟทำงานที่โหมดร่วม เนื่องจากอุณหภูมิต่างๆเพิ่มสูงขึ้น	✓	✓	✓	✓
	คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เตาอบตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาอบอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี	✓	✓	✓	✓
	อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล	✓	✓	✓	✓
	คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ	✓	✓	✓	✓
	เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย	✓	✓	✓	✓
	คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ	✓		✓	✓
	คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต	✓	✓	✓	
	คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้	✓		✓	✓
	คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการลวกโปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้	✓		✓	
	ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ	✓		✓	✓

	คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็กและตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก			✓	
	คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น **ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรด** ปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล: ● แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที ● พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด ● โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น		✓	✓	✓
	อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล	✓	✓	✓	✓
	ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้เตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงใช้งาน	✓	✓	✓	✓
	ควรวางเตาอบในตำแหน่งที่สามารถเข้าถึงปลั๊กไฟได้ ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน	✓	✓	✓	✓
	ระหว่างการทำความสะอาด พื้นผิวอาจร้อนกว่าปกติ และควรระวังอย่าให้เด็กอยู่ใกล้เคียง (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด)		✓	✓	
	ต้องขจัดเศษอาหารที่หกค้างอยู่ ก่อนที่จะทำความสะอาด และควรระบุว่าสามารถใส่เครื่องใช้ใดไว้ในเตาอบระหว่างการทำความสะอาดได้ (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด)	✓	✓	✓	✓
	อุปกรณ์นี้ควรจะสามารถถอดสายไฟออกได้ง่ายหลังจากที่ติดตั้งแล้ว สามารถดำเนินการถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟด้วยการทำให้ปลั๊กอยู่ในตำแหน่งที่เอื้อมถึง หรือใช้สวิตช์กับการเดินสายคงที่ตามกฎของการเดินสาย (เฉพาะรุ่นที่ทำงานในตัวเท่านั้น)	✓	✓	✓	✓





ข้อควรระวัง				
โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้มัดปากถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย	✓		✓	✓
เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกและกระดาษ โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ	✓		✓	
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง	✓		✓	✓
ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้	✓		✓	✓
ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ	✓		✓	✓
ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ	✓	✓		✓
ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน	✓	✓		
ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิท หรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ			✓	✓
ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง	✓		✓	
ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก			✓	
ห้ามสัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบจนกว่าจะเย็นลงเสียก่อน			✓	
คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น			✓	
ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก			✓	
ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ	✓			✓
ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้	✓			✓
ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (โปรดดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)	✓		✓	
ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ	✓	✓	✓	
ห้ามต้มไข่ดิบหรือสุกที่มีเปลือกหุ้มในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจเกิดการระเบิดได้				✓

ไทย



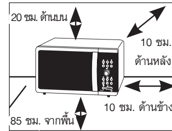


ไทย

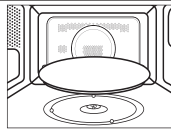
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น พื้นผิวควรมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย

1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุที่เป็นบรรจุภัณฑ์ภายในเตาอบออก ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน และตรวจสอบว่าสามารถหมุนได้อย่างอิสระ



3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

☛ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการ เพื่อความปลอดภัยของตัวคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าเสียบ 3 ขา 220 โวลต์ 50 Hz ที่มีการลงกราวด์ ถ้าสายไฟฟ้าของเครื่องใช้นี้เสียหายจะต้องเปลี่ยนทดแทนด้วยสายไฟพิเศษ

☛ ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เมื่อมีการจ่ายไฟ “:0”, “88:88” หรือ “12:00” จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ

โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

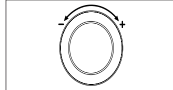
อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

1. **ถ้าต้องการแสดงเวลาในรูปแบบ...** **ให้กดปุ่ม ...**

เวลาแบบ 24 ชั่วโมง	หนึ่งครั้ง
เวลาแบบ 12 ชั่วโมง	สองครั้ง

ตั้งนาฬิกา Clock

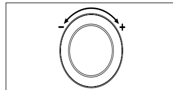
2. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งชั่วโมง



3. กดปุ่ม

ตั้งนาฬิกา Clock

4. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งนาที



5. เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาถูกต้องแล้ว ให้กดปุ่ม อีกครั้งเพื่อให้นาฬิกาเริ่มเดิน

   ผลลัพธ์: เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

ตั้งนาฬิกา Clock





การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่ายๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอ่านข้อมูลในหัวข้อ "ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา"

เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้พลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด (100% - 900 วัตต์) น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู
วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน ปิดประตู
กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇) และตั้งเวลาเป็น 4 หรือ 5 นาที โดยกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇) เป็นจำนวนครั้งที่เหมาะสม



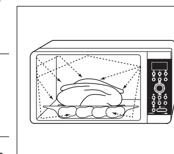
ผลลัพธ์: เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 หรือ 5 นาที น้ำควรจะเดือด

เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้นโดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง
- อุ่นอาหาร
- อบอาหาร

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะสะท้อนอยู่ในช่องเตาอบ และกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้นๆ:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)

เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด





ไทย

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

การสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องใช้ชนิดใหม่ในบ้านมักจะต้องใช้เวลา หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ ซึ่งอาจช่วยประหยัดเวลาและช่วยให้คุณติดต่อศูนย์บริการโดยไม่จำเป็น

ต่อไปนี้เป็นสภาพการทำงานปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีการสะท้อนแสงรอบๆ ประตูและกรอบด้านนอก
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇) แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ
- วิธีแก้ปัญหา: จัดวางเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล
- วิธีแก้ปัญหา: ถอดสายไฟของเตาอบออก ตั้งเวลาใหม่

ข้อความ “E - 24" หมายถึง

- ข้อความ “E - 24” จะปรากฏอัตโนมัติ ก่อนหน้าที่ไมโครเวฟจะมีความร้อนสูงเกินไป หากข้อความ “E-24” ปรากฏขึ้น ให้กดปุ่ม "หยุด/ยกเลิก” เพื่อใช้โหมดเริ่มต้น

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

☛ โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

1. กดปุ่ม **ระดับพลังงาน**



ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

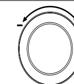
║ (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)

(โหมดไมโครเวฟ)

2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ระดับพลังงาน** ซ้ำจนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ โปรดดูรายละเอียดในตารางแสดงระดับพลังงานด้านล่าง



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



ผลลัพธ์: เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น

4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)



ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:

- เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

หากคุณต้องการทราบระดับพลังงานของเตาอบ ให้กดปุ่ม **ระดับพลังงาน** หนึ่งครั้ง หากคุณต้องการเปลี่ยนระดับพลังงานระหว่างการอบอาหาร ให้กดปุ่ม **ระดับพลังงาน** สองครั้งขึ้นไปเพื่อเลือกระดับพลังงานที่ต้องการ

การเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว:

หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (900 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇) หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที





ระดับพลังงานและการปรับเวลา

ฟังก์ชันระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถปรับปริมาณพลังงานที่จะใช้ พร้อมทั้งเวลาที่ใช้ในการอบหรืออุ่นอาหาร ตามชนิดและปริมาณของอาหารนั้น คุณสามารถเลือกระดับพลังงานได้ถึงหกระดับ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์	กำลังไฟฟ้า
สูง	100 %	900 วัตต์
สูงปานกลาง	67 %	600 วัตต์
ปานกลาง	50 %	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	33 %	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	20 %	180 วัตต์
ต่ำ	11 %	100 วัตต์

เวลาอบอาหารที่ระบุในตำราอาหารและในคู่มือนี้จะสอดคล้องกับระดับพลังงานที่ระบุไว้

ถ้าคุณเลือก...	เวลาการอบอาหารจะเป็น...
ระดับพลังงานสูง ระดับพลังงานต่ำ	ลดลง เพิ่มขึ้น

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อ:

- ตรวจดูอาหาร
- พลิกด้านหรือคนอาหาร
- พักอาหาร

ในการหยุดการอบอาหาร...	จากนั้น...
ชั่วคราว	เปิดประตู **ผลลัพธ์:** การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม **เริ่มทำงาน**(◇)
โดยสิ้นเชิง	กดปุ่ม **หยุด**(▽) **ผลลัพธ์:** การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **หยุด**(▽) อีกครั้ง

ไทย

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม +30 วินาทีหนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที


เริ่มทำงาน / +30 วินาที
Start / +30 sec

- ดูความคืบหน้าของการอบเมื่อใดก็ได้ โดยเปิดประตูของเตาอบ
- เพิ่มเวลาที่เหลือในการปรุงอาหาร

ในการเพิ่มเวลาอบอาหาร ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**(◇) หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

- ตัวอย่าง: หากต้องการเพิ่มเวลาอบอีกสามนาที ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**(◇) หกครั้ง





ไทย

การใช้คุณสมบัติเมนูไทย

คุณสมบัติเมนูไทยยี่สิบแปดแบบมีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้า โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

1. กดปุ่ม **เมนูไทย**



2. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **เมนูไทย** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)



ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมเมนูไทยแบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
1.	**บะหมี่สำเร็จรูป**	670 กรัม	หมูสับ - 100 ก., ไข่- 1, ผัก - 100 ก., บะหมี่สำเร็จรูป- 1 ซอง, น้ำร้อน - 2 ถ้วย	1. ใส่บะหมี่สำเร็จรูป หมูสับ ผัก และไข่รวมกันและอบ
2.	**ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง**	192 ก. (16/ชิ้น)	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง 192 กรัม (16 ชิ้น)	1. ตัดมุมของซองและอบ
3.	**ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง**	180 ก. (30/ชิ้น)	ซาลาเปาไส้หมู่สับแช่แข็ง 180 กรัม (30 ชิ้น)	1. ตัดมุมของซองและอบ
4.	**เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง**	250 กรัม	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง 250 กรัม	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ
5.	**ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง**	350 กรัม	ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง 350 กรัม	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เปิดฝาครอบ เติมน้ำตามขีดที่ระบุ 3. ปิดฝาให้แง้มไว้เพื่อให้ระบายไอน้ำออกได้ระหว่างให้ความร้อนและอบอาหาร
6.	**สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง**	450 กรัม	สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง 450 กรัม	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ





รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
7.	**ข้าวผัดกุ้งแช่แข็ง**	220 กรัม	ข้าวผัดกุ้งแช่แข็ง 220 กรัม	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เปิดฝาเล็กน้อยและปรุง
8.	**ข้าวกระเพราไก่แช่แข็ง**	295 กรัม	ข้าวกระเพราไก่แช่แข็ง 295 กรัม	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ
9.	**บัวลอยเผือกแช่แข็ง**	160 กรัม	บัวลอยเผือกแช่แข็ง 160 กรัม	1. นำกล่องด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้ง 3. ปรุงอาหารและนำออกมาเขย่าเมื่อมีเสียงเตือน 4. ปรุงอีกครั้ง
10.	**ข้าว**	320 กรัม	ข้าว - 1 ถ้วย, น้ำ - 1 ¼ ถ้วย	1. เติมข้าว น้ำในถ้วยและปิดฝา 2. หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน
11.	**ข้าวกล้อง**	350 กรัม	ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย, น้ำสำหรับล้างข้าว	1. เติมข้าวกล้องในถ้วย เติมน้ำและปิดฝา 2. หุงและรอ 10 นาทีก่อนรับประทาน
12.	**ข้าวเหนียว**	350-400 กรัม	ข้าวเหนียว - 1 ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย	1. เติมข้าวเหนียว เติมน้ำในถ้วยและปิดฝา 2. หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน
13.	**ข้าวต้ม/โจ๊กหมู**	600-750 กรัม	ข้าวสวย - 1 ถ้วย, น้ำ - 500 มล., หมูสับ - ½ ถ้วย, พริกไทยป่น - 1 ช้อนชา, ซีอิ๊ว - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม, คึ่นช่ายซอย, ผักชี - ½ ถ้วย	1. นำหมูสับมาคลุกพริกไทย น้ำมันหอยและปั้นเป็นก้อนกลม 2. ใส่หมูก้อน ข้าวสวย น้ำ และปรุงรสด้วยผงปรุงรสหมู คนให้เข้ากันและอบ 3. โรยคึ่นช่าย ต้นหอม ผักชีก่อนรับประทาน
14.	**สปาเก็ตตี้**	220 กรัม	สปาเก็ตตี้ - 80 ก., น้ำร้อน - 500 มล.	1. เติมเกลือในน้ำและคนให้เข้ากัน ใส่สปาเก็ตตี้และอบ 2. เทน้ำทิ้งและแช่ในน้ำเย็น เติมน้ำมันพืชและคน
15.	**ข้าวเหนียวมูล**	410 กรัม	ข้าวเหนียว 1 ถ้วย, น้ำกะทิ	1. ผสมน้ำกะทิ น้ำตาล เกลือ คนเข้าด้วยกัน รอประมาณ 1 นาที 2. ใส่ข้าวเหนียวในถ้วย 3. เทน้ำกะทิในถ้วยของข้าวเหนียว คนให้เข้ากัน
16.	**แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย**	850 กรัม	หมูสับ - 100 กรัม พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล., น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, เต้าหูหลอด - 2, สาหร่ายทะเลแห้ง- ¼ ถ้วย, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนชา	1. หมักหมูกับพริกไทยเป็นเวลา 5 นาที 2. เติมน้ำ หมูสับ เต้าหู้อ่อน และอบ 3. เติมต้นหอม ผักชี และพริกไทย สาหร่ายทะเลแห้ง พร้อมรับประทาน





ไทย

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
17.	**ต้มยำกุ้ง**	920 กรัม	กุ้ง - 150 กรัม, ข่าฝานบางๆ - 4 แว่น, ใบมะกรูด - ¼ ถ้วย, ตะไคร้- 2 ต้น, น้ำร้อน - 500 มล., เห็ด - 1 ถ้วย, มะเขือเทศ - 4 ลูก, พริกเผา - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริก - 10 เม็ด	1. ใส่ข่า ตะไคร้ ฉีกใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำร้อน และรอ 2 นาที 2. เติมกุ้ง เห็ด พริก และอบ 3. จากนั้นเติมนมข้นจืด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริก และรับประทานขณะร้อน
18.	**ต้มข่าไก่**	800 กรัม	ไก่ - 150 กรัม, เห็ด - 50 ก., กะทิ - 250 มล., ข่าฝานบางๆ - 6 ชิ้น, ตะไคร้ฝาน - 2 ต้น, ใบมะกรูด - 3 ใบ, ชาร์ล็อตต์ - 3 ต้น, ผักชี - 1 ต้น, พริกทอด - 3 เม็ด, น้ำตาลปี๊บ - 2 ช้อนชา, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 250 มล.	1. ผสมน้ำและกระทิ จากนั้นเติมชาร์ล็อตต์ ตะไคร้ ใบมะกรูด ไก่ และเห็ด 2. อบและปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลปี๊บ และพริก จากนั้นรับประทาน
19.	**แกงเขียวหวานไก่**	900 - 1000 กรัม	อกไก่ - 200 ก., น้ำพริกเขียวหวาน - 2 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 2 ถ้วย, ใบโหระพา - ¼ ถ้วย มะเขือผ่าสี่ - 1 ถ้วย, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ - 1 ช้อนชา	1. ผสมกระทิ น้ำพริกเขียวหวาน ไก่ มะเขือ น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา คนให้เข้ากัน อบและนำออก จากนั้นใส่ใบโหระพาก่อนรับประทาน

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
20.	**มิโสะซุป**	600-700 กรัม	น้ำ - 500 มล., เต้าเจี้ยว - 1 ช้อนโต๊ะ, ดาชิ - 1 ช้อนโต๊ะ, สาหร่ายวากาเมะ - 2 ช้อนโต๊ะ, เต้าหู้อ่อนตัดเป็นชิ้น - 100 ก., ซอสถั่วเหลืองแบบญี่ปุ่น - ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมญี่ปุ่นหั่นเป็นแว่น - ¼ ถ้วย, เห็ดญี่ปุ่น - 50 ก.	1. เติมดาชิ สาหร่ายวากาเมะ เต้าหู้อ่อน เห็ดญี่ปุ่น และเกลือในน้ำ คนให้ทั่ว 2. โรยต้นหอมหั่น และปรุง
21.	**กล้วยบวชชี**	500-600 กรัม	กล้วยหั่นเป็นแว่น - 100 ก., กระทิ - 150 มล., น้ำตาลปี๊บ - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 1 ถ้วย (240 มล.), เกลือ - ¼ ช้อนชา	1. ผสมกระทิ น้ำ น้ำตาลปี๊บ และเกลือ คนให้เข้ากัน จากนั้นเติมกล้วย 2. ปรุง
22.	**ไข่ตุ๋น**	400-450 กรัม	ไข่สด - 2 ฟอง, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - ¾ ถ้วย, ซอสถั่วเหลืองแบบญี่ปุ่น- 1 ช้อนชา, เกลือ- ¾ ช้อนชา, ปูอัด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4 ตัว	1. ใส่ไข่ในถ้วย ตีและเติมนมข้นจืด น้ำและปรุงรสด้วยซอสถั่วเหลือง เติมเกลือและตีให้เข้ากัน 2. อบและตกแต่งด้วยปูอัดและกุ้งก่อนรับประทาน
23.	**ไข่เขียว**	120 กรัม	ไข่ - 2 ฟอง, มะเขือเทศสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - ¼ ช้อนโต๊ะ, เนย - 1 ช้อนโต๊ะ	1. ผสมไข่ที่ตอกแล้ว มะเขือเทศสับ หัวหอมสับ และซีอิ๊ว จากนั้นคนให้เข้ากัน 2. ทาเนยบนจาน ใส่ส่วนผสมบนจาน และอบ





รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
24	**สปาเก็ตตี้ครีมซอส**	450-500 กรัม	หัวหอม - ¼ ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย, แฮมลวก - ½ ถ้วย, สปาเก็ตตี้สุก - 80 ก., เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, แป้ง - 1 ช้อนโต๊ะ, วิปครีม - 100 มล., เห็ดฝานเป็นแว่น - ½ ถ้วย, เกลือ, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, มอซซาเรลล่าชีส - 2 ช้อนโต๊ะ	1. ผสมน้ำและแป้ง จากนั้นเติมเนย วิปครีม เบย์ลีฟ หัวหอมสับ แฮม เห็ด ปรุงรสด้วยพริกไทยและเกลือ 2. อบและเติมมอซซาเรลล่าชีส คนและรับประทานพร้อมสปาเก็ตตี้
25.	**สปาเก็ตตี้มีทบอล**	500 - 550 กรัม	สปาเก็ตตี้สุก - 80 ก., เกลือ - ½ ช้อนชา, เนื้อสับ - 200 ก., พริกไทยดำ - ½ ช้อนชา, หัวหอมสับ - ¼ ถ้วย, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, ซอสมะเขือเทศ - ¼ ถ้วย, น้ำ - ¾ ถ้วย	1. ผสมเนื้อสับกับพริกไทย และคนให้เข้ากันและปั้นเป็นก้อน 2. ผสมมีทบอล เนย เบย์ลีฟ และมะเขือเทศหั่นลูกเต๋า ซอสมะเขือเทศ หัวหอมสับ น้ำ 3. ปรุงและเสิร์ฟพร้อมสปาเก็ตตี้
26.	**ปลากระพงนึ่งมะนาว**	550 กรัม	ปลากระพง - 500 ก., เกลือ - ¼ ช้อนชา, กระเทียมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, พริก - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 1 ½ ช้อนโต๊ะ, คึ่นช่ายหั่น - ¼ ถ้วย, ผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ - 2 ต้น, น้ำตาลเล็กน้อย	1. ทาเกลือให้ทั่วตัวปลา และยัดตะไคร้ในตัวปลา 2. วางคึ่นช่ายบนจานและวางปลาไว้ด้านบน จากนั้นปรุง 3. ปรุงรสด้วยน้ำปรุงรสที่เตรียมไว้ (กระเทียมและพริกสับ น้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาล) 4. ตกแต่งด้วยผักชีและคึ่นช่าย รับประทานขณะร้อน

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
27.	**ไก่ตุ๋น**	800-1200 กรัม	ปีกไก่ (ประมาณ 250 กรัม) - 5 ชิ้น, ซอสมะเขือเทศ - ½ ถ้วย, น้ำ - 500 มล., แครอทหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, มันฝรั่งหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, รากผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ¼ ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 2 ใบ, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ	1. หมักปีกไก่กับรากผักชี เกลือ และพริกไทยเป็นเวลา 10 นาที 2. เติมน้ำ หัวหอม มันฝรั่ง มะเขือเทศในชามและคนให้เข้ากัน 3. ปรุงรสด้วยน้ำมันหอยและเบย์ลีฟ ใส่ในไมโครเวฟ ตั้งค่าไมโครเวฟ 450 วัตต์ เป็นเวลา 30 นาที รับประทานขณะร้อน
28.	**สังขยามะพร้าว**	130 กรัม	ไข่เป็ด - 3, น้ำตาล - ½ ถ้วย, กะทิ - 1 ถ้วย, ใบเตย - 2-3, ฟักทองหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย	1. ผสมไข่และคนให้เข้ากับน้ำจากใบเตยจนได้กลิ่นหอมใบเตย จากนั้นคนให้เข้ากับน้ำตาล เติมเฉพาะน้ำมะพร้าว 2. เติมฟักทองหั่นลูกเต๋า จากนั้นอบ ทิ้งให้เย็นแล้วรับประทาน





การใช้คุณสมบัติเมนูย่าง/อบ

คุณสมบัติเมนูย่างสิบสองรายการมีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสี่แบบ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

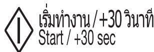
1. กดปุ่ม **เมนูย่าง/อบ**



2. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **เมนูย่าง/อบ** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)



ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมเมนูย่าง/อบแบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
1.	**ขนมปังกระเทียม**	200-250 กรัม	ขนมปังฝรั่งเศส - 10 ชิ้น, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ½ ช้อนชา, กระเทียม - 1 ช้อนโต๊ะ	1. ผสมเนย เกลือ และกระเทียมเข้าด้วยกัน แล้วทาบนขนมปัง 2. วางขนมปังบนตะแกรง แล้วอบ จากนั้นจึงนำไปรับประทาน
2.	**ขนมปังหน้ากุ้ง**	200-220 กรัม	ขนมปังขาวตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม - 16 ชิ้น, กุ้งสับ - 150 ก., กระเทียมสับ - 1 ช้อนชา, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, รากผักชี - 1 ช้อนชา, น้ำมันหอย - ½ ช้อนโต๊ะ, ใบผักชีสำหรับตกแต่ง	1. ผสมท็อปปิงโดยใส่กุ้งสับและเครื่องเทศทั้งหมด จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำมันหอย และคนให้เข้ากัน 2. ทาท็อปปิงบนขนมปัง 3. อบและรอให้เย็น รับประทานได้
3.	**หมูสะเต๊ะ**	200-250 กรัม	เนื้อหมู - 250 ก., พริกแกงสะเต๊ะ - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - 5 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 2 ช้อนโต๊ะ	1. ผสมซอสหมัก โดยผสมพริกแกงสะเต๊ะกับน้ำมันหอย น้ำตาล เกลือ และนมข้นจืด 2. หมักเนื้อหมูกับซอสหมัก 15 นาที แล้วนำไปเสียบไม้ (ประมาณ 20 ไม้) 3. วางบนถาดแล้วอบ จากนั้นรับประทานกับน้ำอาจาด
4.	**ปีกไก่นิวออร์ลีนส์**	200 ก.	ปีกไก่ - 250 ก., น้ำมันหอย - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 1 ใบ	1. ทำซอสหมักโดยผสมน้ำมันหอย เบย์ลีฟ พริกไทย ซอสพริก จากนั้นหมักกับปีกไก่ แล้วทิ้งไว้ 15 นาที 2. วางปีกไก่บนถาดอบเกรียมแล้วอบ 3. เมื่อมีสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้พลิกปีกไก่แล้วอบต่อ





รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
5.	**ไก่เทอริยากิ**	450 - 550 ก.	อกไก่ติดหนัง - 500 ก., ซอสเทอริยากิ - 2 ช้อนโต๊ะ, ผักต้ม	1. ผสมไก่กับซอสเทอริยากิให้เข้ากัน 2. วางอกไก่ลงบนถาดย่างแล้วอบ 3. เมื่อเสียงสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กลับไก่และอบต่อ จากนั้นให้รับประทานขณะร้อนพร้อมกับผักต้ม
6.	**ไก่ย่างทั้งตัว**	900 - 1000 ก.	ไก่ทั้งตัว (1 กก.) - 1 ตัว, น้ำตาล - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 5 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยดำ - 1 ช้อนโต๊ะ, ผักชี - 2 ต้น, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันพืช - 2 ช้อนโต๊ะ, เหล้า - 3 ช้อนโต๊ะ	1. ปั่นกระเทียม พริกไทยดำ และรากผักชีเข้าด้วยกัน ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำมันหอย ซีอิ๊วเหล้า และน้ำมันพืช จากนั้นผสมเข้าด้วยกัน 2. คลุกสมุนไพรบนตัวไก่และยัดสมุนไพรเข้าไปในตัวไก่ ทิ้งไว้ 15-20 นาที 3. วางไก่หมักบนถาดย่างจากนั้นจึงอบ 4. เมื่อมีสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กลับไก่แล้วอบต่อ นำไก่ออกมา แล้วรับประทานขณะร้อนพร้อมน้ำจิ้มรสเผ็ด
7.	**ปลาย่างเกลือ**	450-500 กรัม	ปลากระพง - 500 ก., เกลือ - 2 ช้อนโต๊ะ, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ - 2 ต้น	1. ทาเกลือบนตัวปลาแล้วใส่ตะไคร้และรากผักชีเข้าไปในท้องปลา แล้ววางบนจานอบเกรียมและอบ 2. เมื่อปลาอบเสร็จ ให้รับประทานพร้อมกับผักและน้ำจิ้มอาหารทะเล รับประทานขณะร้อน

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
8.	**ข้าวอบกุนเชียง**	450 กรัม	ข้าวสวย - 2 ถ้วย, กุนเชียงหั่นลูกเต๋า - ½ ถ้วย, แครอทหั่นลูกเต๋า - ¼ ถ้วย, หน่อไม้ฝรั่งหั่นลูกเต๋า - ¼ ถ้วย, ข้าวโพดอ่อน - ¼ ถ้วย, ซีอิ๊ว - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันพืช - 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ	1. ใส่กุนเชียงและกระเทียมลงในชาม จากนั้นเริ่มอบ 2. เมื่อได้ยินเสียงเตือน ให้เติมข้าวที่อบกับซอสและส่วนผสมทั้งหมดลงในชาม คนให้เข้ากัน แล้ววางในเตา จากนั้นจึงเริ่มอบ และรับประทานในขณะร้อน
9.	**หอยกาบอบกระเทียม**	300 กรัม	เนยเค็ม - 50 ก., กระเทียมสับ - 4 ช้อนโต๊ะ, พาร์สลีย์สับ - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยดำ - ¼ ช้อนโต๊ะ, หอยเชลล์ - 15 ชิ้น, เกล็ดขนมปัง - ½ ถ้วย	1. ผสมเนย กระเทียม พริกไทยดำ พาร์สลีย์สับ และเกล็ดขนมปังเข้าด้วยกัน 2. ใส่หอยเชลล์ในชาม แล้วทาเนยที่ผสมเครื่องปรุงไว้ที่ด้านบน 3. วางในจานอบเกรียมและเริ่มอบ
10.	**บราวนี่**	600-800 กรัม	ดาร์กช็อคโกแลตอบ - 190 กรัม, เนย - 190 กรัม, น้ำตาล - 120 กรัม, แป้งอเนกประสงค์ - 115 ก., ไข่ - 3 ฟอง, เม็ดมะม่วงหิมพานต์สับ - 200 กรัม, เกลือ - 1 ช้อนโต๊ะ	1. ใส่เนยที่มีอุณหภูมิเท่ากับห้องและดาร์กช็อกโกแลตอบในไมโครเวฟ 900 วัตต์เป็นเวลา 1 นาที คนให้เข้ากัน 2. ตีไข่ด้วยความเร็วสูงและเติมน้ำตาลช้าๆ ในส่วนผสมนี้ 3. เติมเนยและช็อคโกแลตที่ผสมกันในส่วนผสม (ข้อ 2) ผสมให้เข้ากัน จากนั้นเติมเม็ดมะม่วงหิมพานต์สับ 4. ใส่ลงในภาชนะสำหรับอบขนาด 11 x 10 x 1.2 นิ้ว ซึ่งทาเนยบนผิวภาชนะแล้ว จากนั้นจึงเริ่มอบ







ไทย

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ	คำแนะนำ
11.	**เค้กกล้วยหอม**	500-700 กรัม	แป้งอเนกประสงค์ - 190 กรัม, ผงฟู - 1.5 กรัม, เบ๊กกิ้งโซดา - 2.5 กรัม, เนย - 120 กรัม, เกลือ - 1 กรัม, น้ำตาล - 175 ก., ไข่ - 2 ฟอง, นม - ¼ ถ้วย, น้ำมะนาว - 1 ช้อนโต๊ะ, กล้วย - 220 ก., กลิ่นกล้วย - 1 ช้อนโต๊ะ	1. ผสมแป้งอเนก-ประสงค์ ผงฟู เบ๊กกิ้งโซดาเข้าด้วยกัน 2. ผสมกล้วย นม น้ำมะนาว และกลิ่นกล้วยเข้าด้วยกัน 3. ผสมเนยและเกลือเข้าด้วยกัน แล้วเติมน้ำตาลช้าๆ จนกว่าส่วนผสมทั้งหมดจะเข้ากัน จากนั้นเติมไข่จนกว่าส่วนผสมจะเข้ากัน หลังจากนั้น ให้เติมกลิ่นและกล้วยช้าๆ ลงในส่วนผสม 4. ใส่ในภาชนะสำหรับอบขนาด 1 ½ x 1 ½ นิ้ว (ประมาณ 14 ชิ้น) แล้วจึงเริ่มอบ
12.	**คุกกี้เนย**	250-300 กรัม	แป้ง - 3 ถ้วย (325 ก.), เนย - ¾ ถ้วย (175 กรัม), น้ำตาล - 150 กรัม, เกลือ - ½ ช้อนชา, ไข่ - 1 ฟอง, นมสด - ¼ ถ้วย, เบ๊กกิ้งโซดา - 1 ช้อนโต๊ะ, กลิ่นวนิลา - 1 ช้อนโต๊ะ	1. ร่อนแป้งและเบ๊กกิ้งโซดาสองครั้ง ผสมกลิ่นวนิลาและนมสดเข้าด้วยกัน 2. ตีเนยและเกลือจนเนื้อเนียนและมีสีครีม จากนั้นให้เติมน้ำตาล และเริ่มตีให้เข้ากันต่อ เมื่อส่วนผสมมีเนื้อเนียน ให้เติมไข่ แล้วเติมแป้งและนมสด จากนั้นให้ตีจนกว่าส่วนผสมจะมีเนื้อเนียน แล้วพักไว้สักครู่ 3. ทาเนยบนถาด จากนั้นให้ปั้นแป้งเป็นทรงกลม แล้ววางบนถาด จากนั้นจึงเริ่มอบ

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง

คุณสมบัติละลายน้ำแข็งช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปัง เค้ก หรือผลไม้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

โปรดใช้ภาชนะที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งบนภาชนะเซรามิกไว้บนส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

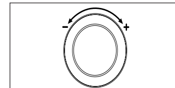
1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง**

   ละลายน้ำแข็ง Defrost

2. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบ โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ

   ละลายน้ำแข็ง Defrost

3. **เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุนปุ่มบิดตามต้องการ**



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

   เริ่มทำงาน/+30 วินาที Start / +30 sec

   ผลลัพธ์:
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - ในการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร

5. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇) อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งต่อจนเสร็จ

   เริ่มทำงาน/+30 วินาที Start / +30 sec

   ผลลัพธ์: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน เมื่อต้องการดำเนินการ ให้เลือกฟังก์ชันไมโครเวฟโดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ “การละลายน้ำแข็ง” ที่หน้า 34





ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งแบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เป็ดไก่ และปลาในจานแก้วหรือกระเบื้องก้นแบน จัดวางขนมปังและเค้กบนกระดาษซับมัน

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพัก	คำแนะนำ
1.	**เนื้อ**	200 - 2000 กรัม	20-90 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ค เนื้อเป็นชิ้น เนื้อสับ
2.	**เป็ด ไก่**	200 - 2000 กรัม	20-90 นาที	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น
3.	**ปลา**	200 - 2000 กรัม	20-60 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น
4.	**ขนมปัง/เค้ก**	125 - 1000 กรัม	10-60 นาที	วางขนมปังแนวนอนบนกระดาษอเนกประสงค์และกลับด้านเมื่อมีเสียงเตือน วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมพาสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแลต
5.	**ผลไม้**	100-600 กรัม	5-20 นาที	วางผลไม้ให้เสมอกันในจานแก้วก้นแบน โปรแกรมนี้เหมาะกับผลไม้ทุกประเภท









การใช้จานอบเกรียม

โดยปกติเมื่อคุณทำอาหารในเตาไมโครเวฟ หรือย่าง/อบด้วยความร้อน อาหารที่ทำจากแป้งจะนิ่มเกินไป การใช้จานอบเกรียมของ Samsung จะช่วยคงความกรอบของอาหารไว้
จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย

☛ ก่อนที่จะใช้จานรอง โปรดอุ่นจานให้ร้อนโดยเลือกการทำงานแบบผสมเป็นเวลา 3 ถึง 5 นาที

- การทำงานแบบผสมโดยใช้ความร้อน (250 °C) และไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 วัตต์) หรือ
- การทำงานแบบผสมโดยใช้การย่างร่วมกับพลังงานไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 วัตต์)
- ดูหน้า 18 และ 19 ตามลำดับ

1. อุ่นจานรองให้ร้อน ตามที่อธิบายข้างต้น
   - ใช้ถุงมือกันความร้อนตลอดเวลา เนื่องจากจานรองนี้จะร้อนมาก

2. ทาน้ำมันบนจาน ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน

3. วางอาหารบนจานรอง
   - โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)

4. วางจานรองบนจานหมุนของเตาไมโครเวฟ
   - ห้ามวางจานรองโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด

5. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ + ย่าง**

   ไมโครเวฟ + ย่าง
   MW + Grill

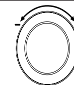
   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)
   (โหมดไมโครเวฟผสมย่าง)

6. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ + ย่าง** จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (300 - 600 วัตต์)

   ไมโครเวฟ + ย่าง
   MW + Grill

   - คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

7. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน**ปุ่มบิด**

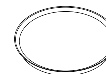
   - เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

8. กดปุ่ม เริ่มทำงาน (◇)

   เริ่มทำงาน / +30 วินาที
   Start / +30 sec

   ผลลัพธ์: การอบแบบผสมจะเริ่มต้น
   เมื่อสิ้นสุดการอบอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

วิธีทำความสะอาดจานรอง



วิธีที่ดีที่สุดในการทำความสะอาดจานรองคือล้างด้วยน้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย

☛ เนื่องจากจานรองมีผิวหน้าชั้นบนเป็น Teflon หากคุณใช้งานไม่ถูกต้อง อาจเกิดความเสียหายขึ้นได้

- ห้ามหั่นหรือตัดอาหารบนจานรอง ให้นำอาหารออกจากจานรองก่อนเสมอ
- กลับอาหารด้วยตะหลิวหรือที่คีบที่ทำจากพลาสติกหรือไม้







การอบอาหารแบบหลายขั้นตอน

คุณสามารถตั้งโปรแกรมเตาไมโครเวฟเพื่อให้แบ่งการอบอาหารได้ถึงสามขั้นตอน (คุณไม่สามารถใช้โหมด Convection (อบด้วยความร้อน) Microwave+Convection (ไมโครเวฟ+อบด้วยความร้อน) และ Fast Preheat (อุ่นอาหารด่วน) เมื่อต้องการอบอาหารแบบหลายขั้นตอน) ตัวอย่าง: คุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง และอบโดยไม่ต้องตั้งเตาอบใหม่ในแต่ละขั้นตอน คุณจึงสามารถละลายน้ำแข็งและอบไก่ขนาด 1.8 กก. ในสามขั้นตอน:

- ละลายน้ำแข็ง
- อบไมโครเวฟ 30 นาที
- ย่าง 15 นาที

การละลายน้ำแข็งต้องเป็นขั้นตอนแรก การอบแบบผสมและการย่างจะใช้ได้เพียงครั้งเดียวในสองขั้นตอนที่เหลือ แต่คุณจะสามารถใช้ไมโครเวฟได้สองครั้ง (โดยใช้ระดับพลังงานต่างกัน)

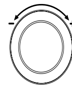
1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง**

   ละลายน้ำแข็ง Defrost

2. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบ โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง**

   ละลายน้ำแข็ง Defrost

3. กำหนดน้ำหนักโดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามที่ต้องการ (เช่น 1800 กรัม)

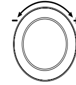
4. กดปุ่ม **ระดับพลังงาน**

   ระดับพลังงาน Power Level

5. กำหนดระดับพลังงานของไมโครเวฟโดยกดปุ่ม **ระดับพลังงาน** เพื่อเลือกระดับพลังงานตามต้องการ (เช่น 450 วัตต์)

   ระดับพลังงาน Power Level

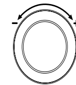
6. ตั้งค่าน้ำหนักโดยหมุน **ปุ่มบิด** (เช่น 30 นาที)

7. กดปุ่ม **ย่าง**

   ย่าง Grill

8. ตั้งค่าน้ำหนักโดยหมุน **ปุ่มบิด** (เช่น 15 นาที)

9. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

   เริ่มทำงาน/+30 วินาที Start / +30 sec

ผลลัพธ์: การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น:

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง





ไทย

การอุ่นเตาอบด่วน

สำหรับการอบด้วยความร้อน ขอแนะนำให้คุณอุ่นเตาอบให้ร้อนเพียงพอก่อนที่จะวางอาหารในเตาอบ เมื่อเตาอบร้อนได้ที่แล้ว จะรักษาระดับความร้อนไว้ประมาณ 10 นาที จากนั้นจะปิดโดยอัตโนมัติ โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนนั้นอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมกับประเภทการอบที่คุณต้องการ

1. กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ**

   Fast อุ่นเตาอบ Fast Preheat

   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   220 °C (อุณหภูมิ)

2. กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ** ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิ

   Fast อุ่นเตาอบ Fast Preheat

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

   เริ่มทำงาน/+30 วินาที Start / +30 sec

   ผลลัพธ์: เตาอบจะถูกอุ่นร้อนตามอุณหภูมิที่กำหนด
   - เมื่อร้อนได้ที่แล้ว เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 6 ครั้ง และจะรักษาอุณหภูมิไว้ 10 นาที
   - หลังจาก 10 นาที จะมีเสียงเตือน 4 ครั้งและเครื่องจะหยุดทำงาน

เมื่ออุณหภูมิภายในถึงขีดที่กำหนดไว้ เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 6 ครั้ง ขณะที่เตาอบจะรักษาอุณหภูมิที่กำหนดไว้ล่วงหน้าเป็นเวลา 10 นาที

หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิของเตาอบ ให้กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ**

การอบอาหารด้วยความร้อน

การอบด้วยความร้อนช่วยให้คุณสามารถอบอาหารในลักษณะเดียวกับในเตาอบธรรมดา โดยไม่มีการใช้พลังไมโครเวฟ คุณสามารถกำหนดอุณหภูมิได้ตามต้องการ ตั้งแต่ 40 °C ถึง 250 °C ในระดับที่ตั้งค่าไว้แล้วแปดระดับ เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

หากคุณต้องการอุ่นเตาอบ โปรดดูหน้า 24

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน
และจานหมุนอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบน
ตะแกรงแบบต่ำ และนำไปวางบนจานหมุน

1. กดปุ่ม **อบ**

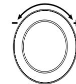
   อบ Convection

   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้: (โหมดอบ)
   250 °C (อุณหภูมิ)

2. กดปุ่ม **อบ** ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิ

   อบ Convection

3. ตั้งค่าน้ำหนักโดยหมุน **ปุ่มบิด**

4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

   เริ่มทำงาน /+30 วินาที Start / +30s

   ผลลัพธ์: การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น:
   - เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิของเตาอบ ให้กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ**



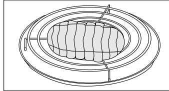


การเลือกอุปกรณ์เสริม

การอบด้วยความร้อนแบบเดิมจำเป็นต้องใช้ภาชนะที่เหมาะสม คุณควรใช้เฉพาะภาชนะที่ใช้ในเตาอบธรรมดาเท่านั้น

ภาชนะที่เหมาะสำหรับไมโครเวฟมักจะไม่เหมาะกับการอบด้วยความร้อน โปรดอย่าใช้ภาชนะหรือจานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่างหรืออบด้วยความร้อน) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เป็นโลหะจะทำให้เตาอบเสียหาย



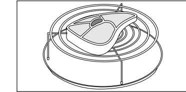
☛ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหารที่หน้า 28

การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

1. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง



2. กดปุ่ม **ย่าง**



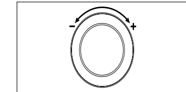
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

‖ (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)

ᗜ (โหมดย่าง)

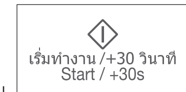
- คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

3. ตั้งค่าน้ำหนักโดยหมุน **ปุ่มบิด**



- เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที

4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)



ผลลัพธ์: เริ่มต้นการย่าง

- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ไทย





การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

☛ โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม เนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้การอบและการย่างทำให้อาหารสุกได้ดียิ่งขึ้น

เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงที่เหมาะกับอาหารที่จะปรุง วางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู

1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ + ย่าง**

ไมโครเวฟ + ย่าง
MW + Grill

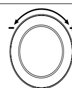
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
(การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)
(โหมดไมโครเวฟผสมย่าง)

2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ + ย่าง** จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (300 - 600 วัตต์)

ไมโครเวฟ + ย่าง
MW + Grill

- คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

3. ตั้งเวลาในการอบอาหาร โดยกด **ปุ่มบิด**



- เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

เริ่มทำงาน / +30 วินาที
Start / +30 sec

ผลลัพธ์:
- การอบแบบผสมจะเริ่มต้น
- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การใช้ไมโครเวฟผสมการอบด้วยความร้อน

การอบแบบผสมใช้ทั้งพลังงานไมโครเวฟและพลังงานความร้อน คุณไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนเนื่องจากเตาอบสามารถใช้พลังงานไมโครเวฟได้ทันที

คุณสามารถปรุงอาหารหลายประเภทโดยใช้การอบแบบผสม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง:
- เนื้อและไก่อบ
- พายและเค้ก
- อาหารไข่และชีส

☛ โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม เนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

เปิดประตู วางอาหารบนจานหมุน หรือใช้ตะแกรงแบบต่ำซึ่งต้องนำไปวางบนจานหมุนอีกที ปิดประตู

1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ + อบ**

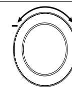
ไมโครเวฟ + อบ
MW + Conv.

ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
(โหมดไมโครเวฟผสมอบ)
250 °C (อุณหภูมิ)

2. เลือกอุณหภูมิโดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ + อบ**

ไมโครเวฟ + อบ
MW + Conv.

3. ตั้งเวลาในการอบอาหาร โดยกด **ปุ่มบิด**



- เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

4. ตั้งค่าระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ + อบ** จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (100 - 600 วัตต์)

ไมโครเวฟ + อบ
MW + Conv.





5. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

เริ่มทำงาน / +30 วินาที
Start / +30 sec

ผลลัพธ์:

- การอบแบบผสมจะเริ่มต้น
- เตาอบจะเพิ่มความร้อนจนถึงระดับที่ต้องการ และจากนั้นจะอบด้วยไมโครเวฟจนหมดเวลาอบที่ตั้งไว้
- เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิของเตาอบ ให้กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ**

การใช้คุณสมบัติกำจัดกลิ่น

คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการอบอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา

กดปุ่ม **กำจัดกลิ่น** หลังจากทำความสะอาดเสร็จ คุณจะได้ยินสัญญาณเตือนสี่ครั้ง

กำจัดกลิ่น
Deodorize

เวลาในการกำจัดกลิ่นตั้งไว้ที่ 5 นาที

คุณสามารถปรับเวลาในการ **กำจัดกลิ่น** โดยกดปุ่ม +30 วินาที

เวลาในการกำจัดกลิ่นสูงสุดคือ 60 นาที

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ "ล็อค" เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม **ย่าง** และ **ไมโครเวฟ + อบ** พร้อมกัน (เป็นเวลาประมาณสามวินาที)

ย่าง Grill ไมโครเวฟ + อบ MW + Conv.

ผลลัพธ์:

- เตาอบจะถูกล็อค
- เครื่องหมายต่อไปนี้จะปรากฏขึ้น "**L**"

2. ในการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม **ย่าง** และ **ไมโครเวฟ + อบ** พร้อมกันอีกครั้ง (เป็นเวลาประมาณสามวินาที)

ย่าง Grill ไมโครเวฟ + อบ MW + Conv.

ผลลัพธ์: คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ** และ **ไมโครเวฟ ย่าง** พร้อมกัน (เป็นเวลาประมาณหนึ่งวินาที)

อุ่นเตาอบ Fast Preheat ไมโครเวฟ + ย่าง MW + Grill

ผลลัพธ์: เตาอบจะไม่ส่งเสียงเตือนเมื่อจบการทำงาน

2. ในการเปิดใช้เสียงเตือนตามเดิม ให้กดปุ่ม **อุ่นเตาอบ** และ **ไมโครเวฟ ย่าง** พร้อมกันอีกครั้ง (เป็นเวลาประมาณสามวินาที)

อุ่นเตาอบ Fast Preheat ไมโครเวฟ + ย่าง MW + Grill

ผลลัพธ์: คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

ไทย





คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้ **ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภท**ต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

ไทย

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานรอง	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปากและกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓ ✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ : **แนะนำ**

✓✗ : **ใช้อย่างระมัดระวัง**

✗ : **ไม่ปลอดภัย**





คู่มือการอบอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้วไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแลต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ธัญพืช)	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)





ไทย

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าว (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	15-16 17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	20-21 22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าวขาว + ข้าวซ้อมมือ)	250 กรัม	900 วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	900 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	900 วัตต์	10-11	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30 - 45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับน้ำหนัก 250 กรัม นอกจากมีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น - โปรดดูในตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

ผักสดทุกประเภทควรอบโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	4½-5 7-8	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	6-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	4½-5	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 7½-8½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
ฟักทองน้ำเต้า	250 กรัม	4-4½	3	ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	4-4½	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 2½-3	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน





อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
หัวหอม	250 กรัม	5-5½	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบางๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	4-5 7-8	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่าๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	5½-6	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึงใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางอย่างสามารถอุ่นได้โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ แต่อาหารบางอย่างควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์

โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน **ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกัน** การเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ)

ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน

เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย





ไทย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็น และอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:
เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ระหว่าง 30-40 °C

นมสำหรับทารก:
เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37 °C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
โจ๊กสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 1 นาทีถึง 1 นาที 10 วินาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด





การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900 วัตต์	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วาง 1 ถ้วยตรงกลาง 2 ถ้วยตรงข้ามกัน และ 3 ถ้วยเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซุป (เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	900 วัตต์	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
พาสต้าราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
พาสต้ามีไส้ราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4-5	3	วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
อาหารชุด (เย็น)	350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	600 วัตต์	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ
ชีสฟองดูที่พร้อมรับประทาน (แช่เย็น)	400 กรัม	600 วัตต์	6-7	1-2	ใส่ชีสฟองดูที่พร้อมรับประทานในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอุ่น คนก่อนรับประทาน

ไทย





ไทย

การละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด เทน้ำออกและนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าเป็ดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	6-7 10-12	15-30	วางเนื้อบนจานกระเบื้องแบบเรียบ หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7-8		
เป็ด ไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14-15	15-60	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	32-34		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา	200 กรัม	6-7	10-25	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางและหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ปลาทั้งตัว	400 กรัม	11-13		
ผลไม้				
เบอร์รี่	300 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				





อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	1-1½ 2½-3	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น / แซนด์วิช	250 กรัม	4-4½		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+ไรย์)	500 กรัม	7-9		

ย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 4 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้เฉพาะโหมดย่าง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว คุณสามารถใช้โหมดอบอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้:
600 วัตต์ + ย่าง, 450 วัตต์ + ย่าง และ 300 วัตต์ + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ + ย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้โหมดผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้
คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน





ไทย

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 2-3 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	2-3	1-2	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	400 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	5-6	-	หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มะเขือเทศ-ชีสโทสต์	4 ชิ้น (300 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	4-5	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
โทสต์ฮาวาย (แฮม สับปะรด แผ่นชีส)	4 ชิ้น (500 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	5-6	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	500 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	7-8	-	หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง
กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (แช่เย็น)	450 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	9-11	-	วางกราแตงสดในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แอปเปิลอบ	แอปเปิล 2 ลูก (ประมาณ 400 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	7-8	-	คว้านไส้แอปเปิลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่างl	8-10	6-8	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที
สเต็กเนื้อ (สุกปานกลาง)	400 กรัม (2 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	10-14	8-12	ทาน้ำมันบนเนื้อสเต็ก วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที
ปลาย่าง	400-500 กรัม	300 วัตต์ + ย่าง	5-7	5½-6½	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงแบบสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที





การอบด้วยความร้อน

การปรุงอาหารด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมและแพร่หลาย โดยใช้เตาอบธรรมดาและไอร้อนขดลวดความร้อนและพัดลมจะอยู่ที่ผนังด้านหลัง เพื่อให้ไอร้อนหมุนเวียน

ภาชนะสำหรับการปรุงด้วยความร้อน:
ใช้อุปกรณ์สำหรับเตาอบแบบธรรมดา ถาดสำหรับเตาอบ และภาชนะชนิดอื่นๆ ที่ใช้ได้ในเตาอบธรรมดา

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยความร้อน:
คุณสามารถทำขนมกรอบ เช่น บิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมปังและเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก เพสทรี และซูเฟลด้วยการอบแบบนี้

ไมโครเวฟ+ความร้อน

การทำงานแบบนี้จะผสมผสานพลังงานไมโครเวฟเข้ากับไอร้อน ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการอบโดยที่อาหารยังคงเหลืองเกรียมและกรอบ
การอบด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่แพร่หลาย ด้วยการอบไอร้อนซึ่งกระจายหมุนเวียนด้วยพัดลมที่ผนังด้านหลัง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ความร้อน:
ควรยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ ใช้กับเตาอบได้ (เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องเคลือบที่ไม่มีขอบโลหะ) เช่นเดียวกับอุปกรณ์สำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+การย่าง

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+อบด้วยความร้อน:
เนื้อและไก่ทุกชนิด และอาหารอบหม้อดิน กราแตง สปันจ์เค้ก และฟรุตเค้กแบบเนื้อเบา พายและครัมเบิล ผักอบ ขนมปังกรอบและขนมปัง

คู่มือการอบด้วยไอร้อนสำหรับอาหารสดและอาหารแช่แข็ง

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการด้วยฟังก์ชันการอุ่นเตาอบอัตโนมัติ ใช้ระดับพลังงานและเวลาในตารางนี้เป็นแนวทางในการอบ **ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา**

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
พิซซ่า					
พิซซ่าแช่แข็ง (อบแล้ว)	300-400 กรัม	450 วัตต์ + 220 °C	13-15	-	วางพิซซ่าบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
พาสต้า					
ลาซาญญ่าแช่แข็ง	400 กรัม	450 วัตต์ + 220 °C	22-25	-	วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางพาสต้าแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
เนื้อ					
โรสต์บีฟ/โรสต์แลมบ์ (สุกปานกลาง)	1200 - 1300 กรัม	600 วัตต์ + 180 °C	20-23	10-13	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยเริ่มจากด้านมันอยู่ข้างล่าง หลังการอบ ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที

ไทย

ไทย

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ไก่อบ	1000 - 1100 กรัม	450 วัตต์ + 220 °C	17-22	13-17	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่ วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยให้ด้านอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบน พักอาหาร 5 นาที
ขนมปัง ขนมปังก้อนสด	6 ชิ้น (350 กรัม)	100 วัตต์ + 180 °C	8-10	-	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังกระเทียม (แช่เย็น อบสุกแล้ว)	200 ก. (1 ชิ้น)	180 วัตต์ + 220 °C	8-10	-	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังจากอบ
เค้ก แอปเปิลเค้ก (แป้งสด)	500 กรัม	180 °C เท่านั้น	38-43	-	ใส่แป้งเค้กในพิมพ์โลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดเล็กสีดำ (ความยาว 25 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาทีหลังการอบ
มัฟฟินจิ๋ว (แป้งสด)	12 x 30 กรัม (350-400 กรัม)	220 °C เท่านั้น	17-23	-	ใส่แป้งสดให้เสมอกันในจานกระดาษสำหรับมัฟฟิน วางจานบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ
คุกกี้ (แป้งสด)	200-250 กรัม	200 °C เท่านั้น	15-20	-	วางครัวซองต์แช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ
เค้กแช่แข็ง	1000 กรัม	180 วัตต์ + 180 °C	18-20	-	วางเค้กแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากละลายและอุ่นแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 15-20 นาที

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย
ใส่เนย 50 ก. ในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
อุ่นเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 900 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแลต
ใส่ช็อคโกแลต 100 ก. ในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง
ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 ก. ในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน
วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 ก.) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที **นำน้ำออก** และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็กให้ความร้อน 1 นาทีโดยใช้พลังงาน 300 วัตต์ คนหลังการละลาย

การปรุงหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)
ผสมหน้า (ประมาณ 14 ก.) กับน้ำตาล 40 ก. และน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม
ใส่ผลไม้ 600 ก. (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 ก. และคนให้ทั่ว **อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้กำลังไฟ 900 วัตต์** คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง
ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น
นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัม มาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา





การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน

ทุกครั้งต้องตรวจสอบว่าซีลประตูสะอาดและประตูสามารถปิดได้อย่างเหมาะสม

การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

โปรดอย่าทำน้ำหกในช่องระบาย **ห้าม**ใช้สารขัดถูหรือสารทำละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังขณะทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารติดอยู่

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

คำแนะนำสำหรับการปรุงอาหาร ตะแกรงนึ่ง และเตาอบ จะไม่ระบุว่าให้ใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

ห้ามถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

- **สาเหตุ:** ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ





ไทย

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz AC
การใช้พลังงาน พลังงานสูงสุด ไมโครเวฟ ระบบย่าง (ขดลวดความร้อน) ความร้อน (ขดลวดความร้อน)	 2700 วัตต์ 1400 วัตต์ 1250 วัตต์ สูงสุด 1850 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 900 วัตต์ - 6 ระดับ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 517.4 x 514.5 x 297.3 มม. 358 x 327 x 231.5 มม.
ปริมาตร	1.0 ลูกบาศก์ฟุต
น้ำหนัก สุทธิ	 19.0 กก. โดยประมาณ



ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02-689-3232

www.samsung.com

รหัส: DE68-03288Q





CE1000TD

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register





ENGLISH

CONTENTS

“QUICK” LOOK-UP GUIDE

I want to cook some food.

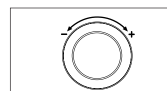
1. Place the food in the oven.
   Press the **Power Level** button.



2. Press the **Power Level** button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



4. Press **Start** (◇) button.

   Result: Cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



I want to add an extra 30 seconds
Leave the food in the oven.
Press **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



I want to defrost some food

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Defrost** button.



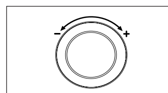
2. Select the food category by pressing the **Defrost** button, until the desired food category is selected.







3. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



4. Press **Start** (◇) button.



Result: Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

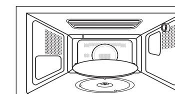
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

☛ Use normal water only,and no distilled water.

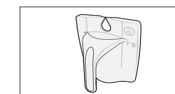
☛ If will be more better if you do a deodorization function after using Steam cleaning.

☛ If the door is opened during this operation “E-47” will be displayed. (The water in the oven will be very hot due to the steam cleaning function)

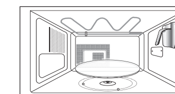
1. Open the Door.



2. Fill with water following guide line inside the water bowl.
(The line is about 30ml.)



3. Please attach the water bowl in right side of the oven.

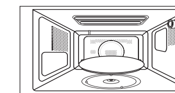


4. Close the door.

5. Press the **Steam Clean** button.
(Bulb does work during Steam cleaning time.)



6. Open the Door.



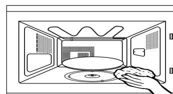
ENGLISH





ENGLISH

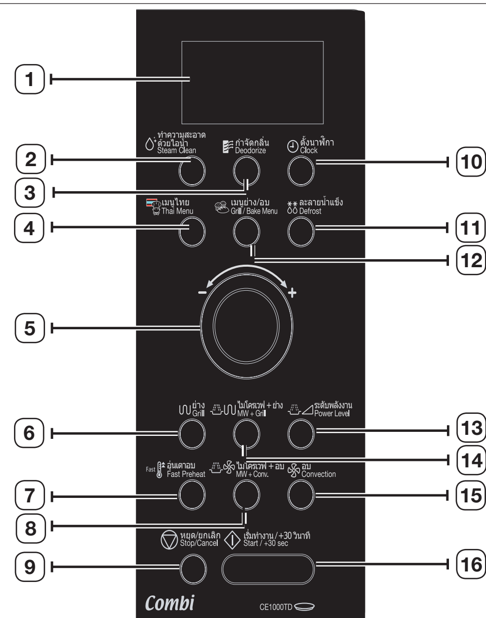
7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



Warning!

- Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

CONTROL PANEL

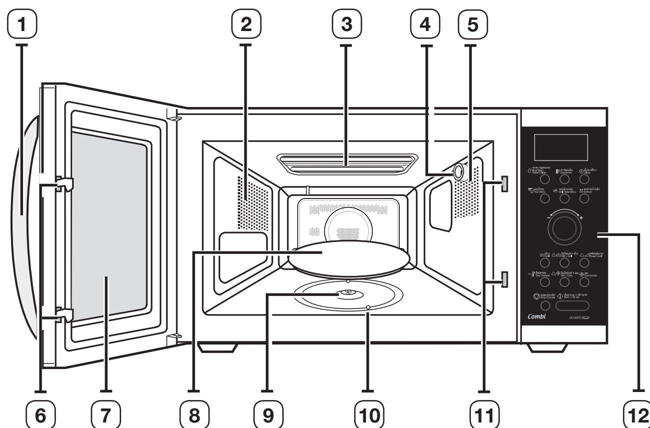


1. DISPLAY
2. STEAM CLEAN BUTTON
3. DEODORIZE BUTTON
4. AUTO THAI MENU BUTTON
5. DIAL KNOB
6. GRILL BUTTON
7. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON
8. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
9. STOP / CANCEL BUTTON
10. CLOCK SETTING BUTTON
11. DEFROST BUTTON
12. AUTO BAKE MENU BUTTON
13. POWER LEVEL BUTTON
14. MICROWAVE+GRILL BUTTON
15. CONVECTION BUTTON
16. START / +30s BUTTON





OVEN



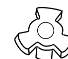
1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. HEATING ELEMENT
4. WATER BOWL HOLDER
5. VENTILATION HOLES
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose: The coupler rotates the turntable.



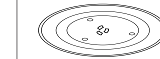
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



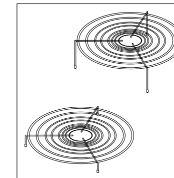
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



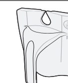
4. **Metal racks** (High rack, Low rack), to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



5. **Clean water bowl,** to be placed in the right side of the oven.

   Purpose: The water bowl can be used to clean.



6. **Crusting plate,** to be placed on the turntable.

   Purpose: The crusting plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.



ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Usage instructions
- Appropriate accessories and cookware
- Cooking tips

SAFETY INFORMATION

Important safety instructions.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.



Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or death.

 Warning: Fire hazard

 Warning: Hot surface

 Warning: Electricity

 Warning: Explosive material

 Do NOT attempt.

 Do NOT disassemble.

 Do NOT touch.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service centre for help.

 Note

 Important

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.





(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		

⊘	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
⊘	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
⊘	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
⊘	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.(Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
★	**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
★	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓

⊘	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓		✓	✓
⊘	**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
⊘	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
⊘	**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.		✓	✓	✓
★	The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
★	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓





	1	2	3	4
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓

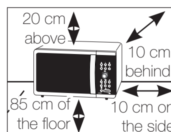
CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓

	1	2	3	4
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

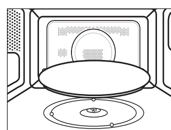
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 220 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

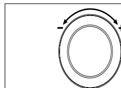
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1.

To display the time in the...	Then press the ⌚ button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

ตั้งนาฬิกา Clock

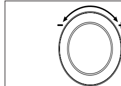
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



3. Press the ⌚ button.

ตั้งนาฬิกา Clock

4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the ⌚ button to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

ตั้งนาฬิกา Clock





CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to Do if You are in Doubt or Have a Problem” on the page.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100% - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start** (◇) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start** (◇) button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

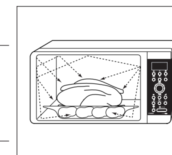
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

ENGLISH

ENGLISH

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

"E - 24" message indicates

- The "E - 24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E - 24" message be activated, then depress the "Stop/Cancel" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer serivice centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

☛ ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Power Level** button.

ระดับพลังงาน
Power Level

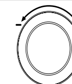
Result: The following indications are displayed:

(one-stage cooking)
(microwave mode)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.

ระดับพลังงาน
Power Level

3. Set the cooking time by turning the **dial knob.**



Result: The cooking time is displayed.

4. Press the **Start** (◇) button.

เริ่มทำงาน / +30 วินาที
Start / +30 sec

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:

- The oven beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Power Level** button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Power Level** button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** (◇) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.





POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power Level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start** (◇) button.
Completely	Press the **Stop** (◎) button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (◎) button again.

ENGLISH

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start** (◇) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start** (◇) button six times.



USING THE THAI MENU FEATURE

The twenty-eight Thai Menu features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Thai Menu** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Thai Menu** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Press the **Start** (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Thai Menu Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
1.	**Instant noodle**	670 g	minced pork - 100 g, egg - 1, any vegetables - 100 g, instant noodle - 1 bag, boiled water - 2 cups	1. Put instant noodle, minced pork, vegetable and egg together and cook
2.	**Frozen shrimp dumpling (kanom jeeb kung)**	192 g (16/p)	Frozen Shrimp dumpling (kanom jeeb kung) 192 G (16/p)	1. Cut the corner of the package and cook.
3.	**Frozen chinese bun (salapao sai moo**	180 g (30/p)	Frozen Chinese bun (salapao sai moo) 180 G (30/p)	1. Cut the corner of the package and cook
4.	**Frozen wonton shrimp (keaw kung)**	250 g	Frozen Wonton Shrimp (keaw kung) 250 G	1. Remove the outer bag before reheating. 2.Pierce cover film for 3-4 time and cook.
5.	**Frozen congee with grouper fish (kow tom pla kao)**	350 g	Frozen Congee with Grouper Fish (kow tom pla kao) 350 G	1. Remove the outer seal before reheating. 2. Open the cover. Add water to fill line. 3. cover lid loosely to let stream esacape during heat and cook.
6.	**Frozen spaghetti with chicken sauce**	450 g	Frozen Spaghetti with Chicken sauce 450 G	1. Remove the outer bag before reheating. 2. Pierce cover film for 3-4 time and cook.
7.	**Frozen shrimp fried rice (kow pad kung)**	220 g	Frozen Shrimp fried rice (kow pad kung) 220 G	1. Remove the outer bag before reheating. 2. Open cover for a few and cook.





Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
8.	**Frozen fried chicken with basil with rice (kow kra pow kai)**	295 g	Frozen Fried chicken with basil with rice (kow kra pow kai) 295 G	1. Remove the outer bag before reheating. 2. Pierce cover film for 3-4 time and cook.
9.	**Frozen taro pearls in coconut cream (bua laoy pauk)**	160 g	Frozen Taro pearls in coconut cream (Bua laoy pauk) 160 G	1. Remove the outer box before reheating. 2. Pierce cover film for 3-4 time. 3. Cook and take out for shake when beep is ringing. 4. Cook again.
10.	**Rice**	320 g	rice - 1 cup, water - 1 1/4 cup	1. Put rice , water in a bowl and cover with the lid. 2. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve
11.	**Brown Rice**	350 g	brown rice - 1 cups, water for cooking - 2 cups, water for cleaned rice	1. Put brown rice in a bowl , add water and cover with the lid. 2. Cook and wait for 10 mins ready to serve.
12.	**Sticky Rice**	350 - 400 g	sticky rice - 1 cup, water - ½ cup	1. Put the sticky rice , add water in bowl and cover with the lid. 2. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve.

Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
13.	**Pork Congee/ Porridge**	600 - 750 g	cooked rice - 1 cup, water - 500ml, pork chopped - 1/2 cup, pepper ground - 1 ts, soy suace - 1 tbs, oyster sauce - 1 tbs, spring onion, sliced Celery, coriander - ½ cup	1. Mix chopped pork with Pepper ,Oyster sauce and make a small balls. 2.Put pork balls, cooked rice, water, then seasoning with seasoning powder pork flavor, stir well and cook. 3. Add the Celery, Spring Onion, Corianders before serve.
14.	**Spaghetti**	220 g	spaghettis - 80 g, boiled water - 500 ml	1. Add salt in water stir well , then add spaghetti and cook. 2. Drain and soak in cold water. Add a bit vegetable oil and stir.
15.	**Sweet Sticky Rice**	410 g	cooked sticky rice - 1 cup, coconut milk- 1/3 cup, salt - 1 ts, sugar - 1 tbs	1. Mix coconut milk with sugar and salt stir and cook and wait for 1 mins. 2. Put the cooked sticky rice in the bowl 3. Pour the coconut milk in bowl of sticky rice, stir well. Covered for 10 mins, then serve with ripe mango or custard

ENGLISH

Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
16.	**Clear Broth soup with soft tofu and seaweed**	850 g	chopped ground pork - 100 g, pepper - ¼ ts, spring onion - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, water - 500 ml, fish sauce - 1 tbs, strips soft tofu - 2, dried seaweed - ¼ cup, oyster sauce - 1 tbs, pepper - 1 ts	1.marinated ground pork and pepper for 5 mins. 2. Put water , chopped pork , soft tofu, and cook. 3. Add spring onion, coriander, and pepper dried seaweed Ready to serve.
17.	**Tom yum soup with shrimp**	920 g	shrimp - 150 g, sliced galangal - 4 pieces, sliced kaffir - ¼ cup, lemongrass - 2, boiled water - 500ml, mushroom - 1 cup, tomatoes - 4, chili paste - 1 tbs, Evaporated milk - ¼ cup, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs, chilis - 10	1. Put galangal, lemongrass, tear kaffir leave, tomato, tom yum khung paste in Boiled water wait for 2 mins. 2. Add shrimp, mushroom, chili, and cook. 3. Then add the evaporated milk seasoning with fish sauce, lime juice, chili paste then serve hot.
18.	**Tom kha soup with chicken**	800 g	chicken - 150 g, mushroom - 50 gcoconut milk - 250 mlsliced galangal - 6 piecessliced lemongrass - 2, kaffir leave - 3charlotte - 3, coriander - 1, fried chili - 3 palm sugar - 2 ts, fish sauce - 3 tbslime juice - 3 tbs, water - 250 ml	1. Mixed water and coconut milk and add charlotte, lemongrass , kaffie leave, chicken and mushroom. 2. Cook and season with fish sauce , lime juice, palm sugar, and chili then serve.

Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
19.	**Chicken with green curry**	900 - 1000 g	chicken breast - 200 ggreen curry paste - 2 tbscoconut milk - 2 cup, sweet basil - ¼ cupcut in squared egg plant - 1 cupfish sauce - 1 tbs, palm sugar - 1 ts	1. Mixed Coconut Milk, Green Curry paste, Chicken, egg plant, palm sugar, fish sauce mixed well, then cook, move out and add sweet basil then serve.
20.	**Miso soup**	600 - 700 g	water - 500 ml, miso - 1 tbs, dashi - 1 tbs, wakame seaweed - 2 tbsdiced soft tofu - 100 gjapanese soy suace - 1/2tbs, Salt - ¼ tbssliced japanese onion - ¼ cupjapanese mushroom - 50 g	1. Added Dashi, Wakame seaweed,soft Tofu and Japanese mushroom and Salt, in water stir well. 2. Garnished with sliced spring onion and cook
21.	**Banana in coconut milk**	500 - 600 g	sliced banana - 100 gcoconut milk - 150 ml, palm sugar - 3 tbswater - 1 cup (240 ml), salt - ¼ ts	1. Mixed coconut milk, water, palm sugar, and salt stir until dissolved. Then add sliced banana. 2. Cook.
22.	**Steamed egg (Egg custard)**	400 - 450 g	fresh egg - 2, evaporated milk - 2 tbs, water - 3/4 cup, Japanese soy sauce - 1 ts, salt - 1/8 ts, kani crab - 1/4 cup, boiled shrimps - 4	1. Put eggs in a bowl, bleated then add evaporated milk, water and seasoning with Japanese soy sauce and salt mixed well. 2. Cook and decorate with Kani crab and shrimp before serve.





Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
23.	**Omelets**	120 g	egg - 2, chopped tomato - 1 tbs, chopped onion - 1 tbs, Soy sauce - ½ tbs, butter - 1 tbs	1. Mix the beaten eggs , chopped tomato , chopped onion and soy sauce and stir well. 2. Spread the butter on the plate, put the mixer on the plate and cook
24.	**Spaghetti cream sauce**	450 - 500 g	onion - 1/4 cup, water - ½ cup, cooked ham - ½ cup, cooked spaghetti - 80 g, salted butter - 2 tbs, bay leaves - 3, plain four - 1 tbs, whipping cream - 100ml, sliced mushroom - 1/2 cup, Salt, pepper - 1/4 ts, mozzarellas cheese - 2 tbs	1. Mix water and flour, then add butter,whipping cream, bay leave, chopped onion, ham, sliced mustroom seasoning with salt & pepper 2. Cook and add mozzarella cheese stir then serve with spaghetti.
25.	**Spaghetti meat ball**	500 - 550 g	cooked spaghetti - 80 g, Salt - 1/2 tsminced meat - 200 g, black pepper - ½ tschoped onion - ¼ cup, bay leave - 3butter - 2 tbs, diced tomatoes - 1 cuptomatoes sauce - 1/4 cup, water - 1/3 cup	1. Mix minced meat with pepper and salt stir well make the ball. 2. Mix the meat ball , butter, bay leave , and diced tomato, tomato sauce, choped onion, water. 3. Cook and serve with cooked spaghetti.

Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
26.	**Steamed sea bass with spicy lemon sauce**	550 g	sea bass - 500 g, salt - ¼ tschoped garlic - 2 tbs, chilli - 2 tbslime juice - 3 tbs, fish suace - 1 1/2 tbs, celery cut - ¼ cupchopped coriander - 1 tbslemon grass - 2, a bit sugar	1. Spring salt all over the fish, and put the Lemongrass inside the fish. 2. Lay down cut celery on the plate and put the fish on top and cook. 3. Seasoning with the spicy sauce (chopped garlic and chili, fish sauce, lime juice and sugar.) 4. Decorated with coriander and celery. Serve hot.
27.	**Slow cookeded chicken**	800 - 1200 g	chicken wing (about 250 g) - 5 pcstomato sauce - ½ cup, water - 500 mldiced carrot - 1 cup, salt - ¼ tbsdiced onion - 1 cup, diced potato - 1 cupchopped coriander root - 1 tbschopped garlic - 1 tbs, pepper - ¼ tbsbay leaves - 2, oyster sauce - 3 tbs	1. Marinate chicken wing with chopped coriander root, salt and pepper for 10 mins. 2. Add water, onion, potato, tomato in a bowl stir well 3. Seasoning with oyster sauce and bayleave. put in microwave. set microwave function 450 watt for 30 mins, then serve hot
28.	**Coconut custard**	130 g	duck eggs - 3, crane sugar - ½ cup, coconut milk - 1 cup, pandanus leaf - 2-3, small diced pumpkins - 1 cup	1 Mixed egg and stir with squeezed pandanus leaf unitl have a smell of pandanus leaf; then stir with the crane sugar. Fill out only the juice 2. Add the diced pumpkin and cook, then serve in room tempurate





ENGLISH

USING THE GRILL / BAKE MENU FEATURE

The twelve Grill Menu features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Grill / Bake Menu** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Grill / Bake Menu** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Press the **Start** (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Grill / Bake Menu Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
1.	**Garlic bread**	200 - 250 g	French bread - 10 pieces, butter - 2 tbs, salt - 1/2 ts, garlic - 1 tbs	1. Mix butter salt and garlic together then spread on the bread. 2. Put the bread on rack, and cook then serve.
2.	**Shrimp chop canape (Kan num ban na krung)**	200 - 220 g	white bread cut in square - 16 pieces, chopped prawn - 150 g, chopped garlic - 1 ts, pepper - ¼ ts, coriander root - 1 ts, oyster sauce - ½ tbs, for decorated coriender leave	1. Mix the topping by putting chopped prawn and all spices then seasoning with oyster sauce stir well. 2. Spread the topping on bread . 3. Cook and let its cool. Serve.
3.	**Pork satay**	200 - 250 g	pork meat - 250 g, satay paste - 1 tbs, evaporated milk - 5 tbs, salt - ¼ tbs, oyster sauce - 1 tbs, sugar - 2 tbs	1. Mix the marinate sauce the satay paste with oyster sauce, sugar, salt, and evaporated milk. 2. Marinate the pork meat with the marinate sauce for 15 mins put in the bamboo stick (about 20 sticks). 3. Put on tray and cook then served with cucumber salad and satay sauce.
4.	**New orleans chicken wings**	200 g	chicken wings - 250 g, oyster sauce - 2 tbs, pepper - ½ tbs, chili sauce - 1 tbs, bay leave - 1	1. Make the marinate sauce by mixing oyster sauce, bay leave, pepper, chili sauce ; then marinate with chicken wings leave for 15 mins. 2. Put its on crusty tray and cook. 3. When beep is ringing, flip over and cook





Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
5.	**Chicken teriyaki**	450 - 550 g	chicken breast with skin - 500 g, Teriyaki sauce - 2 tbs, steam vegetables	1. Mix Chicken with teriyaki sauce as well. 2. Put the chicken breast on grill tray and cook. 3. When beep is ringing, flip over and cook then serve hot with steam vegetables.
6.	**Grilled whole chicken**	900 - 1000 g	Whole chicken (1 kg) - 1, sugar - ½ tbs, oyster sauce - 5 tbs, soy sauce - 3 tbs, black pepper - 1 tbs, coriander - 2 roots, garlic - 2 tbs, vegetable oil - 2 tbs, liquor - 3 tbs	1. Blend garlic, black pepper, and coriander root. Seasoning with sugar, oyster sauce, soy sauce, liquor, and vegetable oil then mix together. 2. Braise the herb on the chicken and put the herb in the chicken, leave for 15-20 mins. 3. Put the marinated chicken on grill tray then cook. 4. When beep is ringing, flip the chicken and cook. Take it out and serve hot with spicy dipping.
7.	**Grilled fish with salt**	450 - 500 g	Sea bass - 500 g, salt - 2 tbs, garlic - 2 tbs, pepper - 1 tbs, chopped coriander root - 1 tbs, lemongrass - 2	1. Spring salt on the fish then put lemongrass and chopped coriander root in fish's stomach,put on crusty plate then cook2. When the fish cooked, serve with vegetable and sea food dipping. Serve hot.

Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
8.	**Baked rice with chinese sausage**	450 g	cooked rice - 2 cups, diced chinese sausage - ½ cup, diced carrot - ¼ cup, diced Asparagus - ¼ cup, baby corn - ¼ cup, soy sauce - 1 tbs, Oyster sauce - ½ tbs, vegetable oil - 1 tbs, garlic chopped - 1 tbs	1. Put Chinese sausage and garlic in a bowl, cook. 2. When beep is ringing, add rice cooking sauce and all ingredients into the bowl stir well then put in and cook, serve hot.
9.	**Baked clam with garlic**	300 g	salted butter - 50 g, chopped garlic - 4 tbs, chopped parsley - 2 tbs, black pepper - ¼ tbs, scallop - 15 pcs, bread crumb - ½ cup	1. Mix the butter, garlic, black pepper, chopped parsley andbread crum together. 2. Put the scallops in the bowl and top with the mixed butter. 3. Put in crusty plate and cook.
10.	**Brownie**	600-800 g	baked dark chocolate - 190 g, unsalted butter - 190 g, sugar - 120 g, all purpose flavor - 115 g, egg - 3, chopped cashew nut - 200 g, salt - 1 tbs	1. Put the room temperature butter and baked dark chocolate in the microwave at 900 watt for 1 minute, stir well. 2. Blended egg with the fast speed and add sugar slowing on the batch. 3. Add the mixed butter and chocolate into the batch (No 2), put them all together ; then add chopped cashew nut. 4. Put on the bake ware size 11 x 10 x 1.2 inch which spread the butter on the surface then cook.

ENGLISH

Code	Food	Serving Size	Ingredients	Recommendations
11.	**Banana cake**	500-700 g	all purpose flavor - 190 g, baking powder - 1.5 g, baking soda - 2.5 g, butter - 120 g, salt - 1 g, sugar - 175 g, egg - 2, milk - ¼ cup, lime juice - 1 tbs, banana - 220 g, banana flavor - 1 tbs	1. Mix the all purpose flavor, baking powder, baking soda together. 2. Mix banana, milk, lime juice and banana flavor together. 3. Mix butter and salt together and add sugar slowly until all blended; then add egg until it is mixed well. After that add the flavors and banana slowly into the batch. 4. Put in the bakeware size 1 ½ x 1 ½ inch (around 14 pcs) then cook.
12.	**Butter cookies**	250-300 g	flour - 3 cups(325 g), butter - ¾ cup(175 g), sugar - 150 g, salt - ½ ts, egg - 1, fresh milk - ¼ cup, baking soda - 1 tbs, vanilla flavor - 1 tbs	1. Shift twice flour and baking soda. Mix vanilla flavor and fresh milk together. 2. Beat butter and salt until smooth and cream color then add sugar and continuous beat when its smooth add eggs and add flour and fresh milk beat until smooth leave for awhile. 3. Spread butter on try then balled the dough and put in the tray then cook.

USING THE DEFROST FEATURE

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread , cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

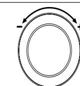
1. Press the **Defrost** button.

ละลายน้ำแข็ง
Defrost

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Defrost** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

ละลายน้ำแข็ง
Defrost

3. Select the food weight by turning the **dial knob.**



4. Press **Start** (◇) button.

เริ่มทำงาน/+30 วินาที
Start / +30 sec

Result:

- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **Start** (◇) again to finish defrosting.

เริ่มทำงาน/+30 วินาที
Start / +30 sec

Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled "Defrosting" on page 35 for further details.





The following table presents the various Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1.	**Meat**	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2.	**Poultry**	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3.	**Fish**	200-2000 g	20-60 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
4.	**Bread / Cake**	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door). This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5.	**Fruit**	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

USING A CRUSTING PLATE

Normally when cooking food in just a microwave oven, or through the microwave mode in grill/convection ovens, foods that are made with pastries normally become soggy. Using the Samsung Crusting plate helps maintain the crispiness of your food.
The crusting plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

☛ Before using the crusting plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:

• Combination of convection (250°C) and microwaves (600 W power level) or
• Combination of grill and microwaves (600 W power level)
• See page 18 and page 19 respectively.

1. Preheat the crusting plate, as described above.
   • Use oven gloves at all times as the crusting plate will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

3. Place the food on the crusting plate.
   • Do not place any recipients on the crusting plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

4. Place the crusting plate on the turntable in the microwave oven.
   • Never place the crusting plate in the oven without the turntable.

5. Press the **MW + Grill** button.

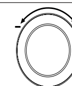


Result: The following indications are displayed:
(one - stage cooking)
(microwave & grill combi mode)

6. Select the appropriate power level by pressing the **MW + Grill** button until the corresponding output power is displayed (300-600W).
   • You cannot set the temperature of the grill.



7. Set the cooking time by turning the **dial knob.**
   • The maximum cooking time is 60 minutes.



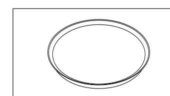
8. Press the Start (◇) button.



Result: Combination cooking starts.
When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

How to clean the crusting plate

The best way to clean the crusting plate is to wash it with hot water and detergent and then rinse if off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



☛ As the crusting plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.

• Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate prior to cutting.

• Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.





MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection , Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

☛ Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

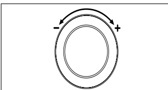
1. Press the **Defrost** button.

ละลายน้ำแข็ง
Defrost

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Defrost** button.

ละลายน้ำแข็ง
Defrost

3. Set the weight by turning the **dial knob** the appropriate number of times (1800 g in the example).



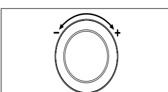
4. Press the **Power level** button.



5. Set the microwave power level by pressing the **Power level** button to select the appropriate Power Level (450 W in the example).



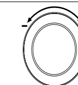
6. Set the weight by turning the **dial knob**. (30 minutes in the example).



7. Press the **Grill** button.

ย่าง
Grill

8. Set the weight by turning the **dial knob**. (15 minutes in the example).



9. Press **Start** (◇) button.



Result: Cooking starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

ENGLISH

FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** button.

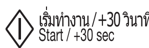


Result: The following indications are displayed: 220 °C (temperature)

2. Press the **Fast Preheat** button one or more times to set the temperature.



3. Press the **Start** (◇) button.



Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** button.

COOKING BY CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 250 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast Preheat the oven, see page 24.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** button.

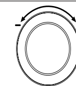


Result: The following indications are displayed:
(convection mode)
250 °C (temperature)

2. Press the **Convection** button once or more times to set the temperature.



3. Set the weight by turning the **dial knob**.







4. Press the **Start** (◇) button.



Result: Cooking starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

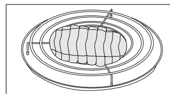
If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** button.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



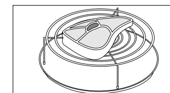
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



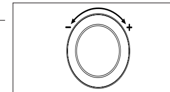
2. Press the **Grill** button.



Result: The follwing indications are displayed:
(one-stage cooking)
(grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the weight by turning the **dial knob**.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start** (◇) button.



Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

ENGLISH

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **MW + Grill** button.

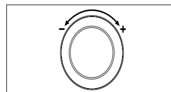


Result: The following indications are displayed:
(one-stage cooking)
(microwave & grill combi mode)

2. Select the appropriate power level by pressing the **MW + Grill** button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).
   - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by pressing the **dial knob.**
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** (◇) button.



Result:
- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave + Convection** button.

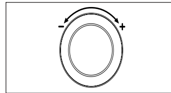


Result: The following indications are displayed:
(microwave & convection combi mode)
250 °C (temperature)

2. Select the temperature by pressing the **Microwave + Convection** button.



3. Set the cooking time by pressing the **dial knob.**
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave + Convection** button until the corresponding output power is displayed (100 - 600 W).







5. Press the **Start** (◇) button.



Result:
- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** button.

USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Press the **Deodorize** button after you have finished cleaning. You will hear four beeps.



The deodorization time has been specified as 5 minutes.

You can also adjust **Deodorize** time by pressing the +30s button.

The maximum deodorization time is 60 minutes.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Grill** and **Microwave + Convection** button at the same time (about three second).



Result:
- The oven is locked.
- The follow indication is display “**L**”.

2. To unlock the oven, press the **Grill** and **Microwave + Convection** buttons again at the same time (about three second).

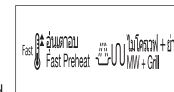


Result: The oven can be used normally.

SWITCHING THE BEEPER OFF

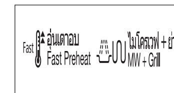
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Fast Preheat** and **Microwave Grill** buttons at the same time (about one second).



Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Fast Preheat** and **Microwave Grill** buttons again at the same time (about three second).



Result: The oven can be used normally.

ENGLISH





ENGLISH

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**





COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

ENGLISH

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.





Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

ENGLISH

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time.
We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids.
Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.





ENGLISH

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.





Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese Fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

ENGLISH

ENGLISH

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		





GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	1-2	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes / vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	8-10	6-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes
Beef Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	10-14	8-12	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grilll	5-7	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.





CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.
Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
PIZZA Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes
PASTA Frozen Lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT Roast beef/ Roast Lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15minutes.
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.





ENGLISH

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack.After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE Apple Cake (fresh dough)	500 g	Only 180°C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Mini Muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 220°C	17-23	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200°C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!





CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

ENGLISH

Power source	220 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517.4 x 514.5 x 297.3 mm 358 x 327 x 231.5 mm
Volume	1.0 Cubic feet
Weight Net	 19.0 kg approx



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-3000-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

Code No. : DE68-03288Q